

Avec Charlo, qu'est-ce qu'on mange ce soir?



Sandwichs à la saucisse et aux poivrons

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 25 minutes

Portion: 6 portions

Ingédients

3 c. à soupe (45 ml) huile végétale
2 gousses d'ail, émincées
2 oignons, coupés en tranches épaisses
1 ch. poivron rouge et poivron vert
1/4 de tasse (50 ml) **ketchup aux tomates Heinz**
1/4 de tasse (50 ml) **sauce chili Heinz**
2 c. à thé (10 ml) feuilles d'origan séchées
sel et poivre fraîchement moulu
6 saucisses italiennes, douces ou épicées
6 petits pains aux graines de pavot ou autres petits pains longs

Méthode

- Dans un grand poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif. Faire sauter l'ail, les oignons et les poivrons pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à tendreté.
- Ajouter le ketchup, la sauce chili et l'origan. Réduire le feu à doux et laisser mijoter de 10 à 15 minutes en remuant de temps à autre. Si nécessaire, ajouter du sel et du poivre.
- Préparer les saucisses selon le mode d'emploi sur l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient complètement cuites. Couper les pains en deux sur le sens de la longueur et y déposer les saucisses. Garnir uniformément d'oignons et de poivrons. Donne 6 portions..

Bon souper!!!

Charlo